

おやつ

じゃがたこ風

じゃがいもで作るたこ焼き風おやつ



材料(5人分)

じゃがいも	300g
(中3個程度)	
キャベツ	50g
ねぎ	15g
プロセスチーズ	40g
片栗粉	大さじ3
揚げ油	適宜
ソース/マヨネーズ	適宜
かつお節/青のり	

作り方

1. じゃがいもは皮をむき適当な大きさに切ってゆで、こぶきにしてつぶす。
2. キャベツは粗みじん切り、ねぎは小口切りにし、フライパンで炒める。
3. 1、2、片栗粉、角切りにしたチーズを混ぜあわせ、食べやすい大きさに丸める。
4. 3を180°Cの油でこんがり揚げろ。
5. 器に盛り、ソース、マヨネーズ、かつお節、青のりをかける。



表面はカリッと、中はチーズの風味が広がる、大人気のおやつです。丸める工程は子どもたちといっしょにやっても楽しいですね！